



In der **Osterbäckerei ...**

Ostereier suchen macht ganz schön hungrig. Was hilft da? Genau! Megaleckere Tonie-Kekse. Eine Schablone zum Ausstechen der Kekse habe ich schon für dich vorbereitet. Beispiele deinen Kreativ-Tonie doch einfach mit Rezepten, dann kann er dir beim Backen direkt helfen!



Entdecke unseren Youtube-Channel und finde genaue Anleitungen zum Bespielen deines Kreativ-Tonies.



Das Rezept

Du brauchst nur 3 Zutaten und deine Tonie-Schablone. Eine Vorlage dafür findest du auf der nächsten Seite. Einfach ausdrucken und schon kann es losgehen.



225 g Mehl
110 g Zucker
150 g Butter

- Tonie-Schablonen auf Karton kleben und ausschneiden. Wenn der Teig ausgerollt ist, die Schablone als Vorlage nutzen, um den Teig mit einem Messer an der Schablone entlang auszuschneiden
- Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 15 Minuten backen
- Mit dem restlichen Teig das Ganze wiederholen

Die Zubereitung

- Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Blech mit Backpapier belegen
- Mehl, Zucker und Butter verkneten
- Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen



Die Lieblings-Deko

Nach dem Backen kannst du den Keks-Tonies mit Rosinen, Glasur oder Streuseln ein Gesicht geben ... Ganz so, wie du sie liebst.

Mein Tonie-Tipp

Bei der Zubereitung einfach zwischendurch den Tonie von der Tonie-Box nehmen. Wenn du mit einem Schritt fertig bist, Tonie wieder aufstellen und weiter geht's.



ICH ZEIGE DIR, WIE MAN TONIE-KEKSE BACKT!



Wenn Kekse übrig bleiben, teile gerne ein Bild:

#meintoniemoment

